DAVIDE BARBERO

Categoria: Pasticceria, miele, cioccolato, confetture
Descrizione attività: Le origini di questo storico torronificio risalgono al 1882. E sono ben cinque le generazioni all'interno della stessa famiglia succedutesi alla guida dell'azienda, rinomata per il torrone friabile piemontese. È realizzato seguendo l'antica ricetta astigiana con albume fresco, nocciole Piemonte Igp e miele millefiori locale, mediante una lunga cottura in caldaie a vapore per circa 7 ore. Di questo Torrone Gran Cru ne sono proposte anche le varianti con mandorle di Noto pizzute, miele dei limoni di Sorrento, scorze di limone di Amalfi e quella con pistacchi di Bronte, miele d'arancio dell'Etna, scorza d'arancio siciliana. Ottima anche la variante con copertura di cioccolato extrafondente e poi le Torronfette, sottilissime fette di torrone friabile. Merita anche la produzione di cioccolato: gianduiotti, tartufi, cioccolatini ripieni, boeri, praline, cri cri, il Nocciolone (lingotto di cioccolato gianduia con nocciole Piemonte). Infine i Grissini Rubatà ricoperti di cioccolato e altre leccornie.
Telefono: +39 (0141) 594.004

Links

http://www.barberodavide.it